

One Taste Fits All

di Christophe Roux-Dufort

La periferia si estende a perdita d'occhio, bruciata, caotica, inquietante. Una coltre violacea a bassa quota, alimentata dagli incendi sporadici delle vecchie installazioni industriali, appesantisce l'atmosfera per decine di chilometri tutt'intorno. La vita si apre ancora un passaggio stretto e improbabile. Frammenti vegetali ricordano che in passato zone boschive facevano respirare la città prima del collasso. Animali randagi e imprevedibili brulicano nelle strade dissestate. In periferia, dove la nube si dirada, enormi grattacieli stonano con il paesaggio calamitoso. Torri agricole moderne, circondate da recinti costellati di telecamere di sorveglianza, svettano. Assomigliano a giardini pensili in assenza di gravità sopra campi di alghe geneticamente modificate, il cui verde artificiale evoca il malinconico ricordo di un'era passata in cui gli esseri umani attraversavano foreste e praterie. All'interno di queste fattorie verticali, il crepitio incessante delle bio-stampanti sovraccarica l'udito degli operatori incaricati di supervisionare la produzione giornaliera di *synthesium*. Nel corridoio che conduce al centro delle operazioni della fattoria #2, Ken Morvak, magnate di NutriCore, assume l'aria di un guru mentre un piccolo gruppo di ristoratori lo segue religiosamente pendendo dalle sue labbra.

«Gli ingredienti che compongono il *synthesium* sono spinti da un sistema ad aria compressa nei tubi che vedete sopra di voi» (una decina di teste si alzano contemporaneamente verso l'alto), «per poi entrare nel miscelatore e formare il gel che viene poi distribuito dal ripartitore verso centinaia di bio-stampanti».

Ken Morvak immerge la mano in un contenitore dove è depositato un gel vischioso e lo esibisce magistralmente agli occhi del gruppo esterrefatto. Prima che la sostanza trabocchi dalle sue dita gonfie per il calore, la lascia cadere nel bacino. Un rumore molle, simile al risucchio di una ventosa, solleva un mormorio di disgusto tra gli chef.

«Un po' di rispetto per la mano che vi nutre!» esclama Ken Morvak. «Senza il *synthesium*, che, a giudicare dalle vostre smorfie schizzinose, vi fa rivoltare lo stomaco, non sareste nessuno».

Marco Giardina, uno degli chef del piccolo gruppo, sfida il disappunto di Morvak e gli pone la domanda che fa infuriare.

«E... possiamo conoscere la composizione del synthesium?»

Morvak gli lancia uno sguardo ammirato. Erano in pochi a osare avventurarsi su quel terreno e ancora meno a tenergli testa in quel modo. Distoglie lo sguardo, finge di non aver sentito e continua.

«Le bio-stampanti si occupano quindi di formare, scolpire, tagliare, colorare, aromatizzare, speziare... il gel di synthesium in base alle richieste personalizzate che ci vengono inviate attraverso gli ordini elettronici che fate voi e che miliardi di esseri umani ci inviano ogni giorno per nutrirsi».

Si gira verso uno degli apparecchi e afferra ciò che sembra una coscia di pollo, come quelle che si trovavano prima del collasso.

«*Frango*¹ “alla portoghese”» annuncia come un cameriere che presenta i piatti in un ristorante stellato. «A parte alcuni coloranti e aromi artificiali aggiunti, questo pezzo non è altro che un ammasso di synthesium».

Gli chef non fanno in tempo a riprendere fiato che Morvak si dirige verso un'altra stampante e prende alcuni fagioli che galleggiano in una zuppa rossastra.

«*Chili con carne*... Questi fagioli... synthesium amalgamato con un indurente alimentare... La salsa, ancora synthesium, liquefatta, colorata...»

«È prodigioso!» esclamano in coro con un tono di compiacenza che rasenta la sottomissione. Marco Giardina si astiene da qualsiasi manifestazione.

«E non avete ancora visto nulla» dice Morvak con un sorriso trionfante. Scruta il piccolo seguito. Non credete certo che vi abbia fatto venire in questo santuario protetto solo per mostrarvi come si nutre l'umanità.

Un silenzio imbarazzante accompagna l'effetto dell'annuncio di Morvak. Il silenzio diventa un abisso verso il quale tutti si sentono progredire lentamente fin dall'inizio della visita ai laboratori NutriCore, condotta con fermezza da colui che domina l'alimentazione mondiale.

«Che cosa direbbero i vostri clienti se scoprissero questi retroscena a cui avete accesso per la prima volta? Se capissero che, da chef, avete solo il titolo e che l'unica cosa che siete ancora in grado di fare è impiattare synthesium già preparato dalle fattorie NutriCore? Siete stelle morte da tempo e io sono colui che permette alla vostra luce di sopravvivere ancora un po' agli occhi dei vostri clienti».

¹ Pollo in portoghese

Questo brusco richiamo alla realtà, condito con un pizzico di ricatto, ha l'effetto di una pugnalata. È vero che l'avvento del *synthesium* aveva relegato l'arte culinaria a semplici assemblaggi di preparazioni fornite da NutriCore. Da allora, queste antiche glorie stellate, ex-Mozart del gusto e virtuosi delle materie prime, si accontentavano del misero ruolo di aiutanti di cucina al servizio della catena *Nexus dei sapori*, ristoranti iper-selezionati, ammiraglia di NutriCore nel lucroso mercato della gastronomia nostalgica.

Nei sotterranei delle torri agricole, sale da cena lussuose erano state allestite sotto volte dallo stile medievale. Colme di una schiera di maître d'hotel snob, accoglievano una ristretta clientela d'élite spinta dalla nostalgia per il cibo del passato. Desideravano ritrovare i sapori, le consistenze e le fragranze di ciò che, per i più anziani, aveva accompagnato la loro infanzia. I *Nexus dei sapori* si presentavano quindi come gli unici luoghi sul pianeta dove pietanze autentiche, preparate a partire da campioni di materie prime del vecchio mondo, ricordavano la dolcezza e il conforto dei piatti materni e il genio del gusto che personalità eccezionali avevano sviluppato prima del collasso. Si raccontava che le fattorie agricole NutriCore fossero riuscite a conservare questo patrimonio culinario grazie a procedimenti genetici e agricoli avanzati, all'interno di bolle ecologiche che ricreavano le condizioni atmosferiche del vecchio mondo. Per ragioni di sicurezza, nessuno, a parte il personale autorizzato di NutriCore, poteva accedere a questo ultimo museo alimentare conosciuto come *l'Arca culinaria*. Gli stabilimenti *Nexus dei sapori* avevano ottenuto un successo senza precedenti giocando su questa nostalgia gustativa e attiravano un flusso incessante di clienti pronti a pagare cifre colossali per uno spezzatino e un purè di patate annaffiati da un Bordeaux d'annata.

Le retrovie di questa commedia erano tuttavia molto lontane dal riflettere la pretesa archeologica vantata da NutriCore. Il collasso e le condizioni climatiche incendiarie consentivano infatti di contare solo sulle specie endemiche per nutrire il pianeta: insetti e alghe. Questi costituivano i componenti essenziali del gel di *synthesium*. Il menu dei *Nexus dei sapori* offriva quindi una gamma di piatti rari proposti da chef rinomati, senza che i clienti avessero la minima idea che i banchetti di cui godevano fossero modellati ai piani superiori da bio-stampanti al *synthesium*. I

ristoratori ne ricavavano certo tutto il prestigio, ma rimanevano semplici manovali in cucina. Gli ordini venivano presi dai maître d'hotel tramite un'interfaccia che inviava la richiesta al centro operativo della fattoria locale. Gli operatori lanciavano quindi i programmi di stampa preregistrati. In pochi minuti, il crepitio delle stampanti saturava lo spazio, poi i piatti venivano consegnati pochi piani più in basso sul tavolo dei clienti esigenti dei *Nexus*, a nome dello chef che gestiva il ristorante.

Morvak si diverte a osservare i volti abbattuti dei suoi interlocutori.

«Non siate terrorizzati. Oggi vi offro l'opportunità di tornare a essere stelle vive... Con questo...»

Sul fondo del laboratorio uno schermo si abbassa mentre un proiettore incassato nelle pareti bianche della stanza fredda mostra l'elenco dei nomi degli chef presenti, ordinati alfabeticamente. Di fronte a ogni nome apparivano cinque stelle grigie.

«Vi presento *Epikure*, l'intelligenza artificiale gastronomica che farà di voi le nuove stelle dell'alta cucina al synthesium.»

L'ultima innovazione di NutriCore, *Epikure*, era stata concepita per rispondere alle preoccupazioni di Ken Morvak riguardo alle lamentele accumulate sulla mancanza di raffinatezza e diversità nei sapori dei piatti offerti. Da diversi mesi circolavano voci e cresceva il dubbio sull'autenticità dell'esperienza offerta dalla rete *Nexus dei sapori*. Considerato il potere e l'influenza esercitati da alcuni clienti abituali, la minaccia di una scoperta delle malversazioni aumentava. Per tutti questi delusi, il cibo mancava di vita, emozione e memoria sensoriale. Alla fine di ogni pasto, erano sazi, certo, ma si sentivano vuoti, come se l'anima del cibo sfuggisse loro.

«Da oggi *Epikure* ottimizzerà ciascuno dei vostri piatti grazie ad algoritmi. Questa favolosa intelligenza incrocia milioni di ricette antiche, dati di psicologia del gusto e valutazioni in tempo reale delle esperienze gustative dei nostri clienti grazie a una rete di telecamere a riconoscimento sensoriale. Ci permetterà di adattare in tempo reale i piatti che stampiamo per modellare al millimetro l'universo sensoriale e mnemonico atteso dai nostri clienti.»

Marco Giardina non resiste più e si alza di nuovo.

«Con questa macchina ci spoglia definitivamente di tutti i nostri talenti. Come osa dire che ci restituirà le nostre stelle?»

Il magnate del cibo osserva il ribelle e accenna un sorriso.

«Perché *Epikure* permetterà anche di stabilire una classifica gastronomica dei migliori chef assegnando stelle sensoriali basate sulla vostra creatività algoritmica?».

«Creatività algoritmica?» replica il ribelle, sbalordito di fronte alla freddezza tecnocratica del suo interlocutore.

«Esattamente. Metterete la vostra creatività al servizio dei moduli culinari di *Epikure* per creare sapori e combinazioni inedite?».

«Sciocchezze! Non abbiamo nessuna materia prima, nessuna spezia, nulla! Per creare, abbiamo bisogno di pelare, manipolare, tagliare, assaggiare, impastare... di usare i nostri sensi! Chiederebbe a un artista di dipingere una tela senza pittura?»

Morvak non si muove di un millimetro. Ha altri piani per quel disturbatore. Nel frattempo, smorza il suo ardore con argomenti tanto freddi quanto i muri del laboratorio.

«*Epikure* integra moduli di virtualizzazione capaci di riprodurre in 3D qualsiasi ingrediente del vecchio mondo e di testare tutte le combinazioni possibili di sapori sulla base di una serie di indicatori e punteggi gustativi. Da questi parametri potrete dedurre l'efficacia e la pertinenza delle vostre creazioni secondo le aspettative dei clienti per le quali disponiamo anche di diversi marcatori. *Epikure* si occuperà poi di stabilire i programmi di bio-stampa per produrli a partire dal gel di *synthesium*. I piatti porteranno la vostra firma. Più saranno ben congegnati secondo le leve psicologiche del gusto dei consumatori, meglio saranno soddisfatte le aspettative sensoriali. Alla fine di ogni periodo, *Epikure* stilerà l'elenco degli chef stellati della rete *Nexus dei sapori* su una scala da uno a cinque in base al ritorno delle esperienze gustative dei clienti dei diversi stabilimenti. Ecco a cosa serve questa lista».

Morvak indica lo schermo su cui è esposto l'elenco degli chef.

«Ogni anno, l'ultimo di questa lista si unirà alla schiera degli anonimi senza risorse che mangiano direttamente il *synthesium* in gel per sopravvivere in questo inferno».

Ken Morvak si delizia della costernazione del suo pubblico, poi conclude.

«E alla fine ne rimarrà uno solo... Questo avrà l'immenso privilegio di diventare il creatore capo della rete *Nexus dei sapori*. Ora, andatevene! E mettetevi subito al lavoro».

Ecco l'abisso. Ora sono sul bordo del precipizio e Morvak ha appena

chiesto loro di fare un passo avanti. Devastati da questo macabro concorso in stile reality show del vecchio mondo, gli chef si accalcano nel corridoio per raggiungere l'uscita. Dietro di loro... una voce del boss fa temere il colpo di grazia.

«Tu!»

Tutti si girano e si chiedono a chi si stia rivolgendo.

«Sì! Tu!» ripete Morvak indicando colui che aveva osato sfidare la sua autorità. «Tu resti qui. Gli altri, via!»

Quando il gruppo si dissolve, i due uomini si guardano in cagnesco per un momento.

«Alla fine... ne rimarrà uno solo» sussurra Morvak.

«Sì... Ho capito. Ho...»

«Sarai tu a restare. Sarai tu a vincere ogni anno fino alla scomparsa degli altri».

«Ne dubito» dice Marco Giardina senza scomporsi. «Sono il meno esperto del gruppo».

«È vero» ammette Morvak. «Ma avrai un vantaggio».

Morvak indica una porta situata sul lato opposto del laboratorio.

«Seguimi».

Curioso e diffidente, Giardina segue le orme di Ken Morvak, il cui aspetto pacato contrasta con l'arroganza di pochi minuti prima. I due uomini si addentrano nel corridoio illuminato da neon. Morvak posa la mano sulla maniglia.

«Pronto?»

Giardina annuisce e Morvak apre la porta. Una luce soffusa emerge. Contrasta con l'artificialità senz'anima del laboratorio e inizia a riempire il corridoio di strisce colorate che inondano l'ambiente di una luminosità naturale che ricorda i tramonti del vecchio mondo- Accecato e sbalordito, Giardina fa due passi indietro.

«L'*Arca culinaria!*» esclama Morvak.

A bocca aperta, Marco Giardina fatica a formulare due parole per esprimere ciò che prova.

«Esiste davvero...»

«Sì, esiste davvero» lo rassicura Morvak. «Gli ingegneri di NutriCore hanno lavorato duramente per conservare questo patrimonio».

«A cosa serve tutto questo?»

«Per dominare una forza, bisogna anche controllare la forza opposta. Non permetterò a nessuno di sollevarsi contro il synthesium. Ma il giorno

in cui la rivoluzione tuonerà per riportare il gusto sulle tavole, io terrò entrambe le estremità delle leve del gusto umano. Volevi creare? Allora crea!»